

Raffaello Торт

Орц

- 6 ширхэг өндөг,
- 150 гр элсэн чихэр,
- 150 гр гурил,
- 1 цайны халбага сода ,
- 100гр нунтаг кокос,
- 3 аяга цөцгий 300гр,
- 2 уут цөцгий бэхжүүлэгч,
- 1 хайрцаг Raffaello

Заавар

1. Өндөг, элсэн чирэр, гурил болон сода хутгаж 175 Хэмийн шарах шүүгээнд 20 минут жигнэнэ. Бэлэн болсон кексээ хөргөнө.
2. 1 хайрцаг Raffaello нэг нэгээр нь маш болгоомжтой хагалахгүй 2 хэсэгт хуваагаад доторх кремийг цайны халбагаар ухаж авна. 1 аяга цөцгийндөө 2 уут цөцгий бэхжүүлэгчээ хийж сайтар хутгана. Raffaello-ны доторх кремээ цөцгийтэй нэмж хутгана.
3. Хөрсөн кексээ 2 хэсэгт хуваана. $\frac{1}{3}$ кремийг кексний доод давхарт түрхэж үлдсэн хэсгийг кексний дээд хэсэгт тэгш хүрхээд нунтаг кокосоо дээгүүр нь цацна. Үлдсэн Raffaello хоосон бөмбөлөгөө 2 хэсэгт хувааж тортоо чимэглэнэ. Та хүсвэл бүтэн дотороо кремтэй Raffaello тавьсан ч болно.
4. Ингээд таны Raffaello торт бэлэн боллоо.

